COMPLIMENTARY

FAREWELL DINNER

—TO—

PROF. WILLIAM OSLER, M.D.

—BY THE—

Medical Profession

—OF MONTREAL.—

WINDSOR HOTEL,

October 9th, 1884.

MENU.

HUITRES.

POTAGES.

Tortue Verte, Consommé Dauphine.

POISSON.

Truite de Lac à la Beauford,
Pommes Parisienne.

RELEVE.

Noix de Veau Piqué à la Financière,
Tomates Farcies.

ENTREES.

Pluvier à la Crapaudine,
Filet de Bœuf au Beurre d'Anchois,
Suprême de Poulet à la Reine.

ROTI.

Côte de Bœuf, Dindonneau,
Jambon.

SORBET.

Andalouse.

GIBIER.

Canard Noir.

SALADE DE HOMARD.

ENTREMETS.

Poudin Diplomatique au Maraschino,
Gelée au Madère.
Gateaux Suisses, Charlotte Russe à la Vanille.
Glace Napolitaine.

DESSERT.

FRUIT. **CAFE.**

Chairman:

R. P. HOWARD, M. D.

Committee:

DR. HINGSTON,
" E. P. LACHAPELLE,
" F. W. CAMPBELL,
" RODGER,
" RODDICK,
" SHEPHERD,
" BULLER.